

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Pendahuluan

Tugas akhir ini merupakan sebuah karya tulis yang disusun berdasarkan kaidah keilmuan dibawah bimbingan dosen pembimbing Tugas Akhir. Tugas Akhir ini merupakan salah satu persyaratan akademik yang harus diselesaikan untuk menjadi Sarjana jurusan Arsitektur Interior Universitas Ciputra. Tugas Akhir yang dibuat meliputi laporan sebuah perancangan interior Restoran Chinese Food di Surabaya.

Berbicara mengenai restoran, hal-hal yang muncul dalam pikiran adalah hal mengenai makanan dan juga minuman. Selain sebagai tempat untuk mengisi perut, restoran juga merupakan tempat untuk berkumpul, baik bersama keluarga, teman, ataupun rekan kerja. Begitu pula pada restoran cina, di mana selalu dijumpai meja bundar dengan kapasitas yang cukup besar. Oleh karena itu, kenyamanan dan suasana dalam restoran memegang peranan yang penting bagi restoran itu sendiri. Restoran dengan suasana yang nyaman akan membuat pelanggan dapat lebih menikmati hidangan yang disajikan.

Maka dari itu, perancangan restoran cina ini menitikberatkan pada kenyamanan baik kenyamanan pengunjung restoran maupun kenyamanan para pekerja restoran. Dengan mengambil konsep dari filosofi nama restoran

itu sendiri, akan membuat restoran ini berbeda dengan restoran cina pada umumnya dan memiliki ciri khas tertentu.

## 1.2 Pengertian Judul Karya Desain

Karya desain ini berjudul “Perancangan Interior Restoran Chinese Food di Surabaya”.Adapun pengertiannya adalah sebagai berikut :

### a. Perancangan

Proses, cara, perbuatan merancang (mengatur segala sesuatu sebelum bertindak, mengerjakan, atau melakukan sesuatu) untuk memecahkan masalah yang disertai dengan pemikiran yang kreatif guna mencapai hasil yang optimal. (Kamus Besar Bahasa Indonesia, Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, 1988, halaman 741)

### b. Interior

1. Bagian dalam gedung (ruang, dsb). (Kamus Besar Bahasa Indonesia, Pusat Bahasa Pendidikan Nasional, 2008, halaman 595)
2. Bagian dalam dari bangunan , apapun dan bagaimanapun bentuknya bangunan itu, misalnya rumah, tempat tinggal, apartemen, *hotel*, perkantoran, sampai pada bangunan rumah sakit sekalipun. (Suptandar, 1999 : 1)

c. Restoran

1. Suatu tempat di mana suatu makanan disajikan untuk dikonsumsi di tempat ini. (*Everyman, S. Encyclopedia: Volume 10, Pages 535*)
2. Tempat di mana orang dapat makan dan minum dengan membayar. (*Grollier dictionary*)
3. Perusahaan komersial yang menyediakan jasa pelayanan makanan dan minuman dan dikelola secara *professional*. (Soekresno, 2000: 16)

d. Chinese

1. Chinese = Cina: negeri, tanah. (W. J., S. Poerwadarminta, 1995: 205)
2. Chinese = Cina: sebuah negeri di Asia; Tiongkok; bangsa yang tinggal di Tiongkok; Tionghoa. (Kamus Besar Bahasa Indonesia, Pusat Bahasa Pendidikan Nasional. 2008, halaman 284)

e. Food

1. Makanan. (Prof. Drs, S. Wojowasito dan W. J. S. Poerwadarminta, 1972: 55)
2. Segala apa yang boleh dimakan spt lauk pauk, kue-kue. (Kamus Besar Bahasa Indonesia, Pusat Bahasa Pendidikan Nasional. 2008, halaman 971)

f. Di

Kata depan yang menunjukkan tempat. (Kamus Besar Bahasa Indonesia, Pusat Bahasa Pendidikan Nasional, 2008, halaman 350)

g. Surabaya

Kota terbesar kedua di Indonesia setelah Jakarta. (*Microsoft Encarta Reference Library, 2003*)

Kesimpulan :

Perancangan interior restoran Chinese *food* di Surabaya adalah proses, cara, perbuatan merancang untuk memecahkan masalah pada bagian dalam gedung rumah makan Tiongkok yang bertempat di kota terbesar kedua di Indonesia disertai dengan pemikiran yang kreatif guna mencapai hasil yang optimal.

### **1.3 Latar Belakang Masalah**

Sekarang ini, pembangunan mengalami peningkatan yang cukup pesat. Hal itu dapat dibuktikan melalui semakin banyaknya tempat tinggal, tempat usaha, dan juga *mall* yang dibangun. Dengan meningkatnya pembangunan, maka kebutuhan mengenai desain interior pun akan semakin meningkat.

Selain itu, banyak masyarakat yang mengalami kesulitan dalam interior, baik dalam tata letak dan penataan ruang, masyarakat yang kurang mengerti mengenai perawatan *furniture* dan juga material-material dalam

interior sehingga menyebabkan *furniture* atau material interior tersebut tampak kurang terawat, serta masyarakat yang mengalami kesulitan ketika akan pindah lokasi baik pindahan rumah maupun tempat usaha.

Dalam mengatasi permasalahan diatas, penulis dengan kompetensi di bidang interior membuka sebuah perusahaan konsultan interior yang menyediakan layanan dan juga fasilitas lengkap (*All in One*) bagi setiap pengguna jasa ini. Perusahaan ini diberi nama JNY Interior Design dengan *tagline* "*We are your Solution*".

Untuk itu, dalam proyek kali ini, yaitu perancangan interior sebuah restoran Chinese Food (*Kam Boat Chinese Cuisine*) ini, JNY Interior Design menggabungkan setiap layanan dan diaplikasikan kedalam perancangan interior restoran tersebut yaitu, interior yang *easy cleaning* dan juga *easy moving* dengan tetap bersandar pada konsep yang telah ditetapkan.

#### **1.4 Rumusan Masalah**

- a. Bagaimana merancang sebuah desain interior dengan menggabungkan layanan usaha yang ada kedalam pengaplikasian interior tersebut sehingga menjadi interior yang unik dan juga kreatif.
- b. Bagaimana merancang sebuah desain interior yang sesuai dengan permintaan klien tanpa mengurangi profesionalitas sebagai desainer serta menciptakan desain yang menarik, berbeda, dan *eye catching* dimata masyarakat.

## 1.5 Tujuan Perancangan

- a. Merancang sebuah interior restoran Chinese Food dengan menerapkan filosofi nama restoran ke dalam perancangan interior sehingga restoran tersebut memiliki ciri khas tertentu dan berbeda dengan restoran cina pada umumnya.
- b. Merancang sebuah interior restoran di mana melalui perancangan desain tersebut akan memberikan kemudahan bagi pengguna interior dengan tetap memperhatikan fungsi, organisasi ruang, serta pengolahan elemen-elemen interior yang tepat.

## 1.6 Manfaat Perancangan

- a. Bagi pengguna / pengunjung langsung :
  1. Memberikan *atmosphere* baru dalam sebuah restoran cina yang belum pernah dirasakan sebelumnya.
  2. Memberikan variasi restoran cina yang berbeda dengan restoran cina pada umumnya terutama dalam bidang desain sehingga muncul sebuah keunikan dalam sebuah restoran cina.
- b. Bagi pemilik usaha dan publik area :
  1. Memenuhi kebutuhan pemilik dan mewujudkan keinginan mengenai interior restoran tersebut.

2. Membuat restoran ini berbeda dan *eye catching* dibandingkan restoran lainnya.
  3. Memberikan kemudahan dalam perawatan interior restoran yang menggunakan konsep *easy cleaning*, *easy changing*, dan *easy moving*.
  4. Memberikan konsep desain restoran cina yang unik dan berbeda.
- c. Bagi pertumbuhan *entrepreneur* dalam bidang desain interior / arsitektur interior :
1. Menambah inovasi dan variasi baru dalam dunia interior restoran yang ada di Surabaya.
  2. Membuat dunia desain interior semakin berkembang dan lebih dihargai.
  3. Menambah jumlah restoran cina dengan adanya suatu perbedaan dan keunikan tersendiri dari restoran tersebut.

### **1.7 Ruang Lingkup Perancangan**

Ruang lingkup yang dikerjakan pada tugas akhir ini adalah :

1. Perencanaan desain fasilitas umum berupa sebuah restoran chinese *food* di Surabaya.
2. Batasan fisik obyek desain, diantaranya :



- a. Denah perancangan merupakan bangunan asli yang didapat dari klien sendiri di mana, pada mulanya bangunan ini merupakan bangunan untuk rumah tinggal yang akan dijadikan sebuah restoran sehingga, akan adanya perubahan fungsi dari bangunan lama ke bangunan yang baru.
- b. Luas bangunan restoran sebesar 1059.63 m<sup>2</sup> dengan ruang lingkup perancangan sebagai berikut :

1. *Facade* restoran

2. Lantai I

- a. *Area receptionist*
- b. *Dine area*
- c. Bar minuman
- d. Dapur dim sum
- e. Toilet pengunjung
- f. *Area service*
- g. *Area outdoor*

3. Lantai II

- a. *Area receptionist*
- b. *VIP room*
- c. Toilet pengunjung
- d. Dapur utama

